

CURSOS PRÁTICOS Edição: LUA das Artes

Decoração de Bolos

CURSO completo



Doces ideias de
Ovos de Páscoa
de açúcar prensado

Mãe pata e
seus patinhos.
Delicadas
violetas.
O passeio dos
pintinhos.

Editora
LUA
Artes

22

Coleção de
25 fascículos
Publicação
quinzenal

TUDO EXPLICADO PASSO A PASSO E COM MOLDES EM TAMANHO NATURAL.

Número 22

Pág. 3

Receitas básicas

Creme de queijo e chocolate.

Açúcar prensado.

Sinos.

Ovos.



Pág. 6

Técnicas de decoração

Bolos perfeitos.

"Cimento" para corrigir superfícies.



Pág. 7

Técnicas de modelagem

Mamãe para e seus patinhos.

Galinha e pintinhos.

Violetas.

Pág. 12

Projeto N° 85

Um buquê de violetas

Um projeto doce e romântico

para recordar para sempre.

Pág. 14

Projeto N° 86

Uma mamãe muito dedicada

A família perfeita veio para a festa.

Pág. 18

Projeto N° 87

Um passeio super divertido

O complemento ideal para
um dia de alegria.

Pág. 21

Projeto N° 88

Ele veio do céu

Um anjinho de

açúcar é a

lombancinha

ideal para a

Primeira Comunhão.



CURSOS PRÁTICOS

Edições LUA das Artes

Decoração de Bolos

7 anos de experiência em cursos práticos

Capacidade máxima 15 alunos



LUA DAS ARTES COM. E EXP. LTDA.

DIRETOR EDITORIAL: MICHEL SAUIN

CONSELHO EDITORIAL

Micel Sauin

Isaura R. Sauin

Dr. Roberto G. Sanchez

Isabel Acuña Greco

Assessora Comercial: Patrícia Lagan

Desenho e Diagramação: Anabela Pinheiro

Revisão: Marco Antonio Casillo

LUA DAS ARTES COM. E EXP. LTDA.

Av. Paulista, 2073-8-8000 Homenos - 05515-100

(Cepelap) Ceará - CEP: 61.011-940 São Paulo SP

Atividades e Impressão: Gráfica World Star SA

Parque Industrial Rio CP. 0425 - Jd. Mar

São. (041) 4222-4100 - Fax: (041) 4222-4100

Distribuição no Brasil: Group SA

Distribuidora Brasileira de Publicações

Revista e reprodução total ou parcial sem autorização

Copyright © 2008/2009 Luan das Artes

Central de Atendimento Edições Luan das Artes

De segunda a sexta, das 09h00 às 17h00

Fone: (11) 4675-2799 - Fax: (11) 4675-1884

E-mail: luadartesanteriores@brasil.com.br

Rua Luan das Artes, 104 - Jd. Mar

16. Atividade - São Paulo - SP - CEP: 05317-000

Creme de queijo e chocolate

Ingredientes

- 250 g de margarina em temperatura ambiente
- 250 g de açúcar impalpável
- 1 gema
- 200 g de cream cheese
- 2 colheres (sopa) de doce de leite
- 1 pedaço de chocolate ao leite esfolado
- 1 clara
- 2 colheres (sopa) de açúcar



Passo 1 Na batedeira, coloque a margarina e o açúcar impalpável e bata até formar um creme.



Passo 2 Adicione a gema e continue batendo.



Passo 3 Junte o cream cheese sem parar de bater.



Passo 4 Em seguida, acrescente o doce de leite e bata até homogeneizar.

Dicas de uso

- Este creme pode ser utilizado na produção de bolo de fubá preparado com o leite e que seja utilizado para bolos, mas deve ser utilizado antes e imediatamente.
- Para dar mais sabor, experimente acrescentar até 4 colheres de sopa de doce de leite caseiro ou comprado.

Lembre-se

Sempre que adicionar ingredientes a uma preparação, misture delicadamente para não machucar.



Passo 5 Retire o recipiente da batedeira e incorpore o chocolate misturando com uma espátula de madeira.



Passo 6 Bata a clara em neve e junte delicadamente o açúcar. Misture as duas preparações com movimentos envolventes e sem bater.

Açúcar prensado

Ingredientes

- 5 xícaras (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de gelatina mista sem sabor

Dicas

Para verificar se a peça está seca por dentro, seque algumas bolinhas suavemente com as mãos. Para a coloração, use produtos de cozinha, coloque a peça em um lugar quente.



Passo 1 Hidrate a gelatina em um pouquinho de água e dissolva no microondas (ou em banho-maria). Coloque em um recipiente grande e junte o açúcar.



Passo 2 Coloque um pouco de água em outro recipiente e dissolva o corante.



Passo 3 Despeje a água já colorida em um recipiente e misture todos os ingredientes para obter uma massa úmida.



Passo 4 Coloque a massa no molde com uma colher.



Passo 5 Pressione a superfície com a colher para retirar o ar e passe uma tela para retirar o excesso de massa.



Passo 6 Desmoldando a peça sobre uma base de papelão.



Passo 7 Faça um buraco no sino com uma estaca de ponto e retire um pouco de açúcar. Deixe secar durante 1 hora.



Passo 8 Com a colher, unge o interior do sino, deixando uma borda de 1 cm de espessura. Deixe secar.

Se a massa estiver muito úmida, se seque não secado. Se, ao contrário, estiver muito seca, há a possibilidade das peças desmancharem. Não existe uma fórmula para atingir o ponto certo do açúcar prensado. De qualquer forma, com a prática, depois de algumas tentativas, isto porque a variação do clima influencia muito no resultado.

Ingredientes

- 5 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de gelatina incolore sem sabor
- Coque líquido ou em pasta gel de cor de sua preferência
- Fôrma para ovo de madeira com o preso (aquela comum a grande)
- Filme plástico
- Papelo



Passo 1 Hidrate a gelatina em um pouquinho de água e dissolva no microondas (ou em banho-maria). Coloque em um recipiente grande e junte o açúcar.



Passo 2 Acrescente aos poucos o coque (previamente diluído em água) ao restante da mistura. É importante que a mistura fique apenas úmida.



Passo 3 Trabalhe o açúcar com as mãos até obter uma textura de areia úmida.

Com uma colher, preencha a fôrma com o açúcar úmido e pressione. Para obter um efeito nuanciado, intercale com um pouco de açúcar branco, também umedecido. Continue pressionando até completar a fôrma e alise com um pão duro (espátula de biscoito).



Passo 4



Passo 5 Forre um papelo com o filme plástico e desmoldar sobre ele a metade do ovo, deixando secar por aproximadamente 40 minutos (até que a superfície esteja seca).



Passo 6 Virar o ovo com muito cuidado e comece a retirar o açúcar, deixando a superfície bem fina.



Passo 7 Faça a outra metade do ovo, seguindo o procedimento anterior. Apoiar sobre um papelo forrado e, com cuidado para não desmanchar, cortar uma lâmina de açúcar com uma faca. Cobrir esta parte de açúcar com o papelo para evitar que soque e deixar o restante do ovo secar.



Passo 8 Retire com uma colherinha o açúcar da parte que estava coberta com o papelo e alise as paredes do ovo.

Virar a metade do ovo, retirar o açúcar da parte interna e deixar secar.

Passo 9



Bolos perfeitos

A maioria dos defeitos que novos bolos apresentam pode ser corrigida com truques caseiros. Aqui, ensinaremos métodos simples para consertar as superfícies de bolos amantiguados com "barriga".

Materiais

- Doce de leite, leite ou conhaque em quantidade suficiente
- Círtido leve limaldo com papel alumínio
- Faca
- Placa de acrílico

Lembre-se

Caso seja necessária uma quantidade maior de "cimento", mas não haja mais fatias de bolo, utilize bolachas champanhe moídas.

Opção 1



Passo 1 Retire uma parte da "barriga" do bolo com uma faca de serra e estalele.



Passo 2 Coloque as migalhas em um recipiente, acrescente um pouco de doce de leite ou conhaque e misture até obter uma massa consistente, conhecida como "cimento".



Passo 3 Fixe o bolo (com a superfície lisa para cima) com doce de leite no cartão base e coloque o "cimento" sobre ele para corrigir os defeitos e aumentar a altura.

Passo 4

Cubra o bolo com doce de leite e leite com a pasta de sua preferência.



Opção 2



Passo 1 Corte tiras de rocambole com largura igual à do bolo a ser consertado e unte um dos lados com doce de leite.



Passo 2 Forne o contorno do bolo com as tiras de rocambole. A seguir, cubra todo o bolo com doce de leite e leite com a pasta de sua preferência.

Dicas

- O defeito pode ser consertado acrescentando-se a própria "barriga".
- Os bolos molhados que não ficam uniformes podem ser consertados com placas de rocambole.

Mamãe para e seus patinhos

Material:

- Fertilizadora de gelatina
- Massa elástica
- Corantes vegetais líquidos ou em pó (amarelo, laranja, branco e azul)
- Tinta
- Pálitos
- Pinça calêntica
- Caneta de corante preto



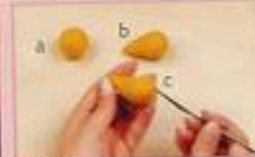
- Passo 1** Cabeça. Misture duas partes de purilagem com uma de massa elástica e tinga um pouco da mistura com corante amarelo.
- Modela uma pequena esfera.
 - Alinha levemente um dos extremos.



- Passo 2** Bico superior. Tinga de laranja a outra porção da mistura do passo anterior.
- Faça uma bolinha.
 - Alinhe um dos extremos e marque a metade dando um belezinho na massa.
 - Cole o bico com água ou cola de OMC.



- Passo 3** Bico inferior.
- Modela uma pequena esfera laranja.
 - Alinhe os extremos.
 - Dê um belezinho na massa para obter profundidade e cole com água (ou cola de OMC) sob o bico superior.



- Passo 4** Corpo.
- Faça uma bolinha amarela.
 - Alinhe um dos extremos.
 - Belisque o lado mais redondo e faça as pernas com uma estaca.



- Passo 5** Asas.
- Faça duas esferas pequenas com pasta amarela.
 - Alinhe um dos extremos das esferas, formando uma lígima.
 - Alise.
 - Faça cortes com a estaca para formar as penas.



- Passo 6** Alinhe as partes anteriores para fazer os outros dois patinhos, com uma única asa para cada um. Cole as diferentes partes do corpo com água (ou cola de OMC) e una as cabeças com palitos. Faça a mãe da mesma forma, colocando as asas para cima, dando a impressão de que ela está abraçando os filhotes.



- Passo 7** Pinte com o corante a parte branca dos olhos, as iris de azul e as sobrancelhas dos bicos de laranja. Desenhie as sobrancelhas, os olhos e as pupilas com a caneta de corante.

Galinha e pintinhos

Materiais

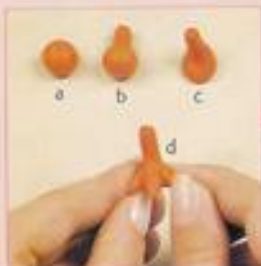
- Pintalhas de gelatina
- Massa elástica
- Corantes líquidos ou em pó: preto, branco, amarelo e vermelho

- Fios
- Fio de náilon
- Alfinete e estaca
- Casetas de coqueiro amarelo e preto



Passo 1 **Patas.** Misture duas partes de pintalhas com uma de massa elástica e faça uma parte da mistura com o corante laranja.

- Faça uma pequena esfera para cada pata.
- Alise um extremo, dando-lhe formato de pé.
- Alise a parte redonda para fazer a pata.
- Faça dois cortes com a estaca e molde.



Passo 2 **Coxas.**

- Faça uma bolinha branca para cada uma.
- Alise uma ponta e alise o outro lado.



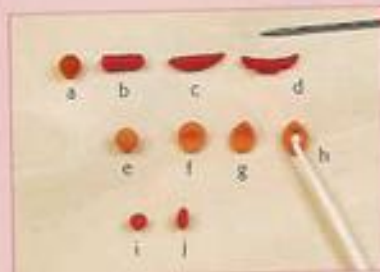
Passo 3 **Fixe as patas na base de isopor com os palitos e coloque por cima as coxas.**



Passo 4 **Corpo da galinha.**

- Faça uma bolinha branca.
- Alise até a metade, dando a forma de B. Faça um dos extremos mais fino, para criar o peito da galinha.
- Pressione o lado redondo com os dedos, achate para formar a cauda e faça as penas, produzindo quatro cortes com a estaca.

Passo 5 **Coloque o corpo sobre as patas unindo com palitos e colando com água (ou cola de CMC).**

**Passo 8** **Crista:**

- Faça uma bolinha com massa vermelha.
 - Dê a ela forma de rilando.
 - Achate um dos lados.
 - Marque ondas com a esteca.
- Bico:**
- Faça uma bolinha laranja.
 - Alice até a metade.
 - Dê formato de triângulo à outra metade.
 - Achatando com o bolador, dê profundidade ao bico.
- Barbela:**
- Modele uma bolinha vermelha.
 - Aline um dos extremos em forma de lagrima.



Passo 7 **Cabeça:** Faça uma bolinha branca, cole nela o bico, a crista e a barbela.



Passo 10 Pinte os olhos com a caneta de corante azul, contorne com preto e utilize novamente o preto para obter a profundidade da boca.

**Passo 9** **Asas:**

- Faça uma bolinha para cada asa.
- Aline um dos extremos.
- Alice.
- Faça cortes com a esteca para formar as penas.



Passo 8 Cole as asas no corpo com água (ou cola de CMC), dobre a asa direita para dar movimento e deixe secar. Abra a massa elástica em uma espessura bem fina e corte um triângulo para fazer o lenço. Cole o lenço na cabeça com água (ou cola de CMC) e deixe secar. Por último, desenhe bolinhas com a caneta de corante azul.



Passo 11 **Pezinhos:** Para cada um, modele uma pequena esfera arredada e alinhe um extremo para formar a cauda. A seguir, modele uma bolinha menor para a cabeça. Modele um triângulo laranja para o biquinho e cole com água (ou cola de CMC). Abra um pedacinho de pedilagem ou de massa elástica, corte um círculo e modele a casca de ovo quebrada. Cole a casca na cabeça do pezinho.

Violetas

Materiais

- Massa para flores (pasta própria para modelagem)
- Papel alumínio
- Glacê mal de dois dias
- Cores vegetais líquidas ou em pasta gel violeta, amarelo e verde
- Cativador de papel (ou sacos de confeitar)
- Bico de pétala número pequeno e ponto médio
- Acame torcido
- Pipete
- Tesoura e pinça
- Pincel



Passo 1 Enrole o suporte para flores com papel alumínio.



Passo 2 Prepare o glacê em ponto médio e trapez de violeta. Coloque o bico de pétala em um cativador de papel (ou saco de confeitar) e carregue o com o glacê. Com a ajuda do bico, marque a metade do papel alumínio e apóie o bico nesta linha, deslizando a parte mais fina para cima.



Passo 3 Pressione para formar a pétala.



Passo 4 Sem mover o prego, faça a segunda pétala, girando e pressionando o bico. Faça a terceira pétala da mesma forma.



Passo 5 Apóie o bico no centro da flor e faça uma pétala mais comprida que as três primeiras. Faça a quarta pétala paralela a esta, sem mover o prego. Quando chegar à metade, gire o bico para completá-la.



Passo 6 Carregue um cartucho com glúe branco em ponto leve, corte a ponta e faça um ponto para cada pétala, bem no meio da flor.



Passo 7 Retire o pingo e segure o papel alumínio pelas pontas, dobrando ligeiramente o centro para dar forma às violetas. Deixe secar.



Passo 8 Retire com cuidado a violeta do papel alumínio. Coloque o bico perto em um cartucho de papel (ou saco de confeitaria), carregue-o com glúe verde em ponto médio e faça um cone na parte de trás de cada flor.



Dica

É importante dobrar a arame para que o eixo da flor fique bem fino.

Passo 9 Dobre uma ponta do arame dobrado.

Passo 10

Faça cortes triangulares em um papelão para servir as flores.



Passo 11 Coloque o arame dobrado no cone de glúe feito no passo 8. Passe um papel umedecido com água e deixe as flores secarem nos cortes feitos no papelão.

Passo 12

Dobre o arame em forma de "1", colocando a violeta na posição desejada. Se preferir, utilize um alicate.



Um buquê de violetas

Um projeto doce e romântico para recordar para sempre

Materiais

Dois de açúcar prensado (vide pág. 5 e utilize um molde grande)

Violetas (vide pág. 10 e 11)

Crocante líquido ou em pasta gel rosa

Glacê real de uma cor

Biscoitos: petits grande e pequenos

Saco de confeitar

Fita floral

Fita cor de rosa

Papelão microondável violeta

Mosquitos





Passo 1 Prepare o açúcar prensado e tinga-o com o corante rosa. Faça uma abertura em uma das metades do ovo e deixe secar.



Passo 2 Coloque o bico ponti grande em um saco de confeitar e carregue-o com glacê em ponto médio. Cole as duas metades do ovo, apóie-o no papelão microondulado e decore conforme a foto. Com o mesmo saco e o bico pequeno, decore a abertura do ovo com o ponto gotinha e deixe secar.



Passo 3 Complete a decoração com o ponto espiga, para obter um bom acabamento e deixe secar.



Passo 4 Faça um ramo com alguns mosquitinhos e as violetas e prenda com a fita adesiva. Faça todos os ramos da mesma forma.



Passo 5 Para fazer o ramo maior, coloque os ramos do passo anterior em forma de zigzag e complete os espaços livres com espinhos de fita rosa. Prenda tudo com a fita adesiva.



Passo 6 Coloque o ovo sobre um cilindro feito com o papelão microondulado e coloque o ramo de violetas na abertura. Se preferir, lute com um pouco de glacê.

Super presente

Estes ovos são um presente ideal e original para Páscoa. Em lugar do ovo de chocolate, basta colocando sobre a mesa estes ovos de açúcar. Corte em pedacinhos e use para adoçar o chá ou o café.

Dica: as paredes do ovo devem ser bem finas para um bom acabamento.







Uma mamãe muito dedicada

A família perfeita veio para a festa.

Material

Ovo grande de açúcar prensado (vide pag. 5)

Fita e painho (vide pag. 7)

Glacê rosa de uma data

Canudos de papel (ou sacos de confeiteiro)

Bicos: perfil pequeno, pinta grande, chaveteado e folha pequena

Massa

Massa elástica

Pastilagem de gelatina

Corante vegetal líquido ou em pasta gel

verde, amarelo, laranja

Estêtil

Estre

folhada

Papelão microbolado amarelo

Cortador de flores



Passo 1 Prepare as duas metades do ovo (segundo as indicações da pag. 5), e una-as pelas bordas. Trabalhe com um canudo (ou saco de confeiteiro) carregado com glacê branco em ponto médio e o bico perfil.



Passo 2

Com o bico pinta grande, decore o ponto de união entre as duas partes do ovo, conforme mostra a foto.



Passo 3 Coloque o bico perfil pequeno em um canudo de papel (ou saco de confeiteiro), carregue-o com glacê verde não muito consistente e marque pequenos pontos entre cada uma das conchinhas da decoração.

Passo 4

Continua. Abra um pouco de pastilagem misturada com massa elástica sobre uma superfície coberta com massinha e corte um retângulo com o estêtil.



Detalhe: se o clima estiver muito seco, a cortina pode ser feita somente com massa elástica. Se estiver úmido, o acréscimo da pastilagem deixa a massa mais resistente.





Passo 5 Alise um dos extremos com uma régua para produzir o pleado.



Passo 6 Faça pregos na pastilhagem.



Passo 7 Coloque glaciê na parte superior interna da panela.



Passo 8 Cole a cortina imediatamente.



Passo 9 Coloque um pedaço de pastilhagem na parte inferior interna da panela.

Coloque o bico chuveirinho em um cartucho de papel (ou tampa de confeitaria), carregue-o com glaciê verde em ponto médio e faça um pouco de grama sobre o pedaço de pastilhagem do passo anterior.

Passo 10



Dica: para obter maior elasticidade, utilize duas partes de pastilhagem para cada parte de massa elástica.





Passo 11 Corte uma tira do papélio microondulado amarelo de 5,5 x 25 cm e grampeie as pontas.



Passo 12: Coloque os peitos dentro do ovo, sobre a graminha. Coloque o bico pelo lado esquerdo do ovo, em um cartucho de papel (ou saco de confeitar) e decore a abertura do ovo, conforme a foto. A seguir, faça pontinhos de glacê verde não muito consistente, entre as conchilhas e na parte inferior da corina.



Passo 13 Abra um pouco de pestilagem misturada com massa elástica, tire de cores variadas e faça as flores usando o contador. Afunde o corpo com um batedor e dobre social. Coloque o bico pestil pequeno em um cartucho de pupa, carregue-o com glôc amarelo não muito consistente e faça os miolos. A seguir, coloque o bico folha em um cartucho (ou saco de costurar), carregue-o com glôc verde não muito consistente e faça as folhinhas. Dobre social.

Decoração de Bolos

ANÁLISIS DE LOS DATOS

^a Means, standard deviations, and correlations.

For more details, or to schedule a demonstration, visit
www.hillrom.com or call 1-800-541-1222

A. Córdova

• R. 25 de maio, 646 - Contém:
0025-900 - São Paulo - SP. Fone: (11) 228-4759
www.gamulka.com.br

• E. Claudio Raulo 606, 125706
Instituto - São Paulo - SP. Fone: (11) 5126-6222

A. I. DAVEN & S. S. SUTHER

Ingredientes: amarantho e castor.
 Av. João Cabral, 564 - Vila Harmonia, 07380-000
 São Paulo - SP. Fone: (11) 5900-0258
www.harmoniaflor.com.br

+ **Sanidade**, **Transfusão**, **Arteriais** e **Capim**

Av. Portugal, 1705 - Portugal
05025-001 - São Paulo - SP, Brasil (11) 5062-2800
www.brazilfranchise.com.br

• **Expenditure Review:**

Ingredientes, acessórios e canoas
da 2ª. Tábua de Samba, 405 - Vila Prudente,
01216-020 - São Carlos - SP. Fone: (31) 271-8855
www.2tasamba.com.br

in German: 1992

Kennedy, Ken, PhD, Editor, *Journal of Planning Literature*
 (214) 293-1400; fax: (214) 293-1401; e-mail: kken@utdallas.edu
www.utdallas.edu/~kenkenn

^a *Typha florida*, *Monarda*, & *curranii*.

801 S. Main St., Suite 100
 Los Angeles, CA 90014
 Tel: (213) 622-1111 Fax: (213) 622-1112
www.danaher.com

• **Marla Chomsky**

E. Tordella, 9401 - 5. St / Lyons,
30140-003 - Bata horizontal - MC,
Fax: (36) 3279-6002
www.meliponiculture.com.br

Alpha Factor

At: Brazil, 2003—Contm.
0001-0001—Malaria • PB, June 1994; 223 (2003)
www.jcofmrn.net

© Cambridge & Taylor

*An. Acad. Sci., 1975 - Paris Dams
NATO-CCS - Paris Agnès - CC.
Rover (C) 1940-1980
www.kaukaudio.com/fr*

James Montgomery

R. Switzer, 224 Perry St., Seattle, WA 98101
 206/461-1881 • P.O. Box 9090 • Seattle, WA 98108
www.earthlink.net/~rswitzer

© 1997 Supplementum authors.

Sudra 38.24, Am. 3 - 4th - Niles
 38.25 - 38.26 - Niles - 38.27 - 38.28 - Niles - 38.29 - 38.30 - Niles
 www.kibernetika.it

¹¹ Paolo Virno, *Chaos and Strangers*.

At: Francisco Velez-Ramos, 400 - 14a. Pinareros
San Pedro - SF. Fono: 330-4245-3646

Um passeio super divertido

O complemento ideal para um dia de alegria.



Material

- Dado de açúcar prensado (vide pág. 5 e utilize um molde pequeno)
- Colinha e pintinhos (vide pág. 8 e 9)
- Cantados de papel (ou sacos de confeitaria)
- Papelão e filme plástico
- Glacê real de duas cores

- Corantes vegetais líquidos ou em pasta gel: azul, amarelo, marrom, verde e rosa
- Tanginhas de embolagens de papel de filmes fotográficos
- Partilhação de gelatina ou de calda de açúcar
- Confeitos de chocolate coloridos

- Bisco: choverinho, de pétalas pequeno e perfil pequeno
- Bisco de rosas ou de rosas de 1 cm de espessura
- Fio duro (espátula de bontich)





Passo 1 **Capinho.** Pegue o açúcar prensado e leve-o com o costume azul. Preencha totalmente uma das partes da blusa de ovo e preencha a outra, que formará a capota do carinho, pela metade, cobrindo a parte mais longa.



Passo 2 Desemforme o ovo, após a capota com um pedaço de papelão, conforme mostra a foto e deixe secar.



Passo 3 Remova as metades do ovo com uma colherinha, deixando as paredes bem finas. Deixe secar.



Passo 4 **Rodas.** Preencha as tampinhas com açúcar prensado rosa e pressione com força.



Passo 5 Fosse as rodas das tampinhas e deixe-as secar em um papelão forrado com filme plástico.



Passo 6 Coloque o bico postiço pequeno em um canudo de papel (ou saco de confeitar), carregue-o com glacê rosa em ponto médio. Unte a capota à outra metade do ovo e deixe secar.



Passo 7 Coloque o bico de pétalas pequeno em um canudo de papel (ou saco de confeitar), carregue-o com o glacê do passo 6 e faça o buleado da capota.

Sabores: durante o preparo do açúcar prensado e das massas para modelar as figuras, é possível acrescentar essência de chocolate ou de outro sabor de sua preferência.





Passo 8 Coloque o bico perfurado em um cartucho de papel (ou saco de confeitar), carregue-o com glacê rosa. Decore a capota com pontos gotinha e deixe secar.



Passo 9 Cole as rodas com glacê em cada lado do caminho. Com o bico (diversinho), faça a palha, usando glacê amarelo em ponto médio e um pouco de mamão.



Passo 10 Modele a alça com pastilagem rose e, depois de seca, cole-a no lugar correspondente.



Passo 11 Finja um pouco de glacê com o corante verde e espalhe-o com a espátula na base de isopor.



Passo 12 Coloque o caminho sobre a base de isopor e ponha os pintinhos dentro dele.



Passo 13 Cole a galinha sobre a base, de forma que ela pareça estar empurrando o caminho e decore com os confeitos de chocolate.



Para ganhar tempo: a modelagem da galinha e dos pintinhos pode ser feita com antecedência. Neste caso, utilize marzipã, deixe secar e guarde.

Ele veio do céu

Um anjinho de açúcar é a lembrancinha ideal para a Primeira Comunhão.

Materiais

- Massa elétrica
- Glacê real de uma cor
- Flocos brancos
- Saco de açúcar peneirado (vide pag. 4)
- Modelos de sino e de rosto
- Cavetas de sorvete
- Corante líquido ou em pó (azul, amarelo e marfim)
- Biscoito pilonça pequeno e de folha
- Cartões de papel (ou cartão de convite)

- Corantes em pó amarelo e branco
- Confeitos redondos de 2 e 5 cm
- Fivela e estaca





Passo 1 Cabeça. Tire uma porção de massa elástica com o corante marfim e alise com as mãos. Acomode a massa em um molde de rosto, pressionando com os dedos e alisando bem. Retire a peça do molde, coloque um póto e deixe secar.



Passo 2 Pinte os olhos, as sobrancelhas e a boca com os corantes de corante. Carregue o pincel com uma mistura dos corantes em pó vermelho e branco e pinte as bochechas.



Passo 3 a) Modele um pedaço de massa elástica marfim em forma de lágrima, achate a parte mais larga, faça um corte em "V" e separe o polegar. b) Com a esteca, faça uma linha no centro da peça para marcar a separação entre as duas mãos.



Passo 5 Marque os dedos com a esteca e deixe secar.

Passo 6

Corpo. Faça o sino de açúcar prensado (vide pág. 4) e deixe secar. Abra uma porção de massa elástica em uma espessura bem fina, corte um círculo pequeno e amoleça-o com água. Coloque-o sobre o orifício do sino e pressione para que fique bem firme.



Passo 7 Carregue um cartucho com glacê branco em ponto médio e corte a ponta. Coloque uma gota de glacê no buco, cole as mãos e deixe secar.



Passo 8 Prepare um círculo de massa elástica de 5 cm de diâmetro e corte um retângulo.

Dica

Para acelerar a secagem das peças, utilize uma mistura de pastilha de gelatina e de massa elástica em quantidades iguais.



Passo 9 Umedeça o triângulo com água e cole-o na parte superior do sino. Feche o triângulo para formar a gola do vestido.

Coloque o bico de folha em um cartucho (ou saco de confeitar) e carregue-o com glacê branco em ponto médio. Apóie o bico sobre a borda inferior do sino e faça uma decoração com glacê, movimentando o cartucho de trás para frente.



Passo 11 Carregue um outro cartucho com glacê amarelo em ponto leve e corte a ponta. Posicione-o sobre a decoração anterior e faça bolinhas.



Passo 12 Coloque a cabeça do anjo no corpo.



Passo 13 Corte a lista com as formas das asas e da auréola. Coloque o bico ponti em um cartucho de papel (ou saco de confeitar), carregue-o com glacê amarelo em ponto médio e decore as bordas aplicando ponto gotinha.



Passo 14 Coloque o bico pitanga pequeno em um cartucho de papel (ou saco de confeitar). Carregue-o com glacê marrom em ponto médio, faça o cabelo e cole a auréola.



Passo 15 Cole as asas com glacê em ponto médio.

A auréola deve ser colocada com o cabelo ainda úmido.

